Et nota ch̄ in tempo da magnar e-
ova poterai mettere & distemperar̄
con lagresto ī seme c̄o lalbre tose so-
pra dicte doi rosci dova ch̄ gli dirā-
do molto bono & n̄o sera mēnte pg-
giore.

Pastelli scalti facti con pesce sano.

Ighia lo pesce netto & concio/ Et fendi-
lo dogni lato presso ala schina vnpo-
cho/ & con sale & bono spetie mesco-
late ī seme salerai molto bene tut-
to questo pesce dentro & di fora. Poi
haverai vna pasta vn pocho grossa
& dentro gliconciarai & ligarai il
dicto pesce/ & cocilo nel forno bene
ad ascio ch̄ sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Pparecchiarai la pasta como e dicto dei
alteri pastelli/ & habi dele poma cotogne
monde & nette politamente/ & cauna-
ne fora quello anime/ & tutto quello
duro ch̄ anno le poma nel mezo facendo
ad ogni vno vn buco grande & largo
competentemente/ & dentro da dicti
busci impirai c̄o bona medolla di baue
ó di vitella c̄o de Zuccharo & canella
assai/ & le dicte poma ordinatamente
conciarai nel pastello sopragiognendo
uj ancora de la dicta medolla dentro
& fora sbroferai ī seme c̄o Zuccharo
& Canella/ & assai ī salarai da ogni

parte questo tal pastello & postali di
sopra vna pasta/ o vero coperchio il
farai cocer secundo lordine & modo
dellalteri sopra scripti.

Giontata damandole in q̄dragesima.

Abi la mandole nette & bianche & pistale
bene c̄o vnpocha dacqua rosata perch̄
n̄o faccino olio/ Poi vigiognirai doi
once di Zuccharo & doi once de acqua
Rosata/ & vn quarto di boccale di bon
brado di pesce ch̄ solamente vole esser̄
facto ó di luccio/ o di tencha ch̄ dogni
altro pesce/ o marino ó dacqua dolce
n̄o e si bono/ Et guardira bene di n̄o
for̄ el dicto brado molto salato/ ma sa
ch̄ habia bona sustantia & chel pesce
sia freschissimo/ Et tutte queste cose
sopradicte distemperarai molto bene
insieme & mettirale ī la stamegna pas-
sando & strigendo tanto questa tale
compositione/ ch̄ ī essa stamegna n̄o
rimanga nientе de la substantia de
le mandole/ Et questa iontata lascia
rai star̄ per vna notte ī vn piattello
ó altro vaso/ & la matina la trouarai
quagliata & presa ad modo duna con-
tata di uer latte/ & piacendoti la po-
terai ligar̄ c̄o frondi ó c̄o herbe co-
mo si conciano laltre iontate/ ó ve-
ro lascarala ī piattelli mettendoli di
sopra ad ogni modo del Zuccharo